GASTROBACK®

Bedienungsanleitung und Rezeptheft

DESIGN JUICER ADVANCED PRO

Art.-Nr. 40133 Design Juicer Advanced Pro

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Wichtige Informationen

- ***Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.***
- *Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Das Gerät wird sich nicht einschalten lassen, bevor es nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt ist.* ***Wichtig:*** *Wenn der Bügel der Sicherheitsverriegelung nicht in der richtigen Position ist, dann arbeitet der Motor nicht.*
- *Lassen Sie den Motor nicht durchgehend länger als 7 Minuten laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden.*
- *Dieser Ensafter ist mit einem Überhitzungsschutzschalter ausgerüstet, der das Gerät automatisch abschaltet. Dieser Überhitzungsschutzschalter verhindert, dass der Motor durch Überlastung beschädigt wird und schaltet den Motor in diesen Fällen automatisch ab.*
- *Die Füllschachtöffnung ist besonders weit. Halten Sie niemals die Finger, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Füllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Off-Schalter drücken), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel des Entsafters abnehmen.*
- *Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stempel, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu schieben.*
- *Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel oder Saft herausgeschleudert werden könnten.*
- ***WARNUNG:*** *In der Mitte des Siebkorbs und im Füllschacht sind kleine scharfe Klingen angebracht, die die Lebensmittel während des Entsaftens zerkleinern und weiterbefördern. Niemals die Messer im Siebkorb mit der Hand berühren. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit den Bauteilen hantieren.*
- ***ACHTUNG:*** *Achten Sie unbedingt darauf, dass der Edelstahlsiebkorb immer ganz sauber ist. Lassen Sie nach der Arbeit keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen antrocknen. Die Sieböffnungen des Edelstahlsiebkorbs dürfen nicht durch anhaftende Rückstände verstopft sein.*
- ***Hinweis:*** *Wenn Sie den Saftkrug verwenden und den Saftkrug während des Entsaftens mit dem zugehörigen Deckel verschließen, dann kann der Saft nicht herausspritzen.*
- ***ACHTUNG:*** *Achten Sie darauf, dass der Tresterbehälter nicht zu voll wird. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen. Das Gerät kann sonst nicht richtig arbeiten oder wird sogar beschädigt.*
- ***ACHTUNG: Niemals*** *das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst am OFF-Schalter AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.*

Eine gute Entscheidung

Beim derzeitigen Interesse an frischen und naturbelassenen Lebensmitteln ist es nur natürlich, dass frisch zubereitete Gemüse- und Fruchtdrinks zu einem beliebten Bestandteil unserer täglichen Kost werden.

Der Design Juicer Advanced Pro von Gastroback ist mit einem besonders weiten Füllschacht, großem Tresterbehälter, großer Saftbox und einem feinporigen Edelstahlsieb mit Titanbeschichtung ausgerüstet. Das Gerät wird von einem 1.500 Watt Hochleistungsmotor angetrieben. Dadurch wird die Herstellung von Säften leicht und effizient. Die mitgelieferte Saftbox schließt mit dem Saftauslauf des Geräts gut ab und ermöglicht dadurch ein sauberes Arbeiten. Der Saftbehälter hat ein Fassungsvermögen von 1.000 ml.

Von seinem superstarken und ultraleisen 1500-Watt-Motor bis zum professionellen Design des Gehäuses bietet Ihr Design Juicer Advanced Pro die perfekte Ausgewogenheit von Funktionalität, Zuverlässigkeit und optimalem Design.

Mit dieser Bedienungsanleitung wollen wir Ihnen das Grundwissen vermitteln, mit dem Sie bei der Erforschung der unglaublichen Vielseitigkeit Ihres neuen Design-Entsafters beginnen können: Von wundervoll frischen und gesunden Obst- und Gemüserezepten bis zur Anleitung für die überraschend einfache Pflege und Reinigung. Wir hoffen, dass diese Anleitung Ihnen dabei hilft, viele Jahre lang Freude an Ihrem neuen Design-Entsafter zu haben. In diesem Sinne möchten wir Ihnen einfach sagen:
Danke für Ihr Vertrauen und ... viel Vergnügen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt zur Verarbeitung von frischen Nahrungsmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

• Nur für den Betrieb in Innenräumen und nur für die Verwendung im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor Feuchtigkeit, Nässe und übermäßiger Belastung geschützt ist. ***Nicht im Freien verwenden oder lagern.*** *Das Gerät ist nicht für die Verwendung in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten geeignet. Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile stets an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf.*

• Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. ***Niemals*** *das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.*

• Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebs brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

• Bitte schieben Sie keine Früchte und Gemüseteile mit Ihren Fingern durch den Füllschacht. Benutzen Sie hierfür immer den vorgesehenen Stempel.

• Fassen Sie nicht an die kleinen Schneideklingen am Boden des Edelstahl Mikro-Siebs.

• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Das Gerät wird sich nicht einschalten lassen, bevor es nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt ist.

• Lassen Sie den Motor nicht durchgehend länger als 7 Minuten laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Bei schwerer Beladung mit sehr harten Früchten lassen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute durchgehend laufen.

• Überlastungsschutz: Bei schwerer Beladung, wenn sich der Motor für länger als 10 Sekunden schwerfälliger dreht, schaltet sich der Motor von allein aus um eine Überhitzung zu vermeiden. Das Gerät ist in diesem Fall zu stark beladen oder die Fruchtstücke sind zu groß. Schneiden Sie die Fruchtstücke kleiner und versuchen Sie kleinere Mengen auf einmal zu entsaften. Auf der Unterseite des Motorblocks befindet sich der Überlastungsschutz-Schalter. Um mit dem Entsaften fortzufahren müssen Sie das Gerät am OFF-Schalter erst AUSschalten und warten bis der Motor abgekühlt ist. Erst dann können Sie den Überlastungsschutz-Schalter am Geräte drücken, um am Gerät einen Neustart durchzuführen und mit dem Enstaften fortfahren. (Bei keinem der beiliegenden Rezepte haben Sie mit einer Überlastung durch zu ´schwere` Beladung zu rechnen.)

• Drücken Sie bei der Arbeit nicht zu fest auf den Stempel. Leeren Sie die Behälter für Saft und Trester rechtzeitig aus, damit der Inhalt nicht überläuft und herausspritzt und das Gerät nicht beschädigt wird. Wenn Sie feste oder faserige Obst- und Gemüsesorten verarbeiten und/oder den Stempel zu stark nach unten drücken, dann könnte der Motor stecken bleiben, stocken oder sich zu langsam drehen. Schalten Sie das Gerät dann sofort AUS

(OFF-Schalter drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Überhitzung zu vermeiden. Arbeiten Sie nach der Anleitung im Kapitel ´Hilfe bei der Fehlersuche`.

- *Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder Teilen des Geräts eintrocknen. Wenn der Trester auf dem Siebkorb antrocknet, dann können die feinen Öffnungen des Siebs verstopfen und der Entsafter arbeitet nicht mehr so effektiv. Entfernen Sie derartige Verkrustungen nach der Anleitung im Kapitel ´Pflege und Reinigung`, bevor Sie mit dem Gerät arbeiten. Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten scharfkantigen Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Niemals den Motorsockel in der Geschirrspülmaschine reinigen! Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.*

- *Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung hochprozentiger alkoholhaltiger Getränke und nicht zum Zerkleinern oder zum Raspeln von Nüssen, Schokolade oder anderen harten Zutaten geeignet. Das Gerät ist nicht geeignet zur Herstellung von Hackfleisch oder zum Pürieren von Lebensmitteln.*

- *Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Verwenden Sie das Gerät* ***nicht*** *in feuchten oder nassen Bereichen. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt und dass niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann.*

- *Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden.*

- ***Niemals*** *das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.*

- *Lassen Sie besonders kleine Kinder* ***niemals*** *unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich sind. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit dem Gerät oder den Bauteilen spielen. Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen.*

- ***Niemals*** *das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst am OFF-Schalter AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.*

- ***Niemals*** *das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen.* ***Niemals*** *harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.*

- *Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.*

Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte

• Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16 A einzeln abgesichert sein. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

*• **Niemals** Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen. **Niemals** das Netzkabel oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über das Gerät gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS, ziehen Sie den Netzstecker und trocknen das Gerät mit einem sauberen Tuch ab. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Bauteile des Geräts undicht sind und/oder sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt.*

• Wickeln Sie das Kabel vor der Verwendung des Geräts immer vollständig ab.

*• **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.*

• Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Gerät oder Teile des Geräts beschädigt sind oder wenn das Gerät nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war. Das Gerät ist voraussichtlich beschädigt, wenn das Gerät oder Teile davon Sprünge oder Risse haben, übermäßige Abnutzung zeigen, verformt oder undicht sind oder wenn sich das Antriebsrad auf dem Motorsockel nur schwer drehen lässt. Bringen Sie das Gerät zur Wartung und Reparatur in eine autorisierte Fachwerkstatt.

• Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebs brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen führen.

• Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter den Motorsockel laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen, mit Flüssigkeiten übergießen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen! Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über den Motorsockel gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Off-Schalter drücken), ziehen Sie den Netzstecker und trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch sofort ab.

• Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken, ausreichend groß und

stabil sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen.

Bewegliche und scharfkantige Bauteile – Verletzungsgefahr

- *Die Füllschachtöffnung ist besonders weit. Halten Sie niemals die Finger, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Füllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Off-Schalter drücken), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel des Entsafters abnehmen. Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stempel, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu schieben. Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel oder Saft herausgeschleudert werden könnten.*
- *Die Schneiden im Boden des Edelstahl Mikro-Siebs und im Inneren des Füllschachts sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit den Bauteilen hantieren. Fassen Sie den Siebkorb nur am Rand an und reinigen Sie ihn vorsichtig und ohne Gewaltanwendung mit einer Spülbürste aus Kunststoff. Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung vollständig zusammen; dadurch sind die Messer am Besten vor unbedachter Berührung geschützt.*
- *Niemals Fremdkörper oder harte Gegenstände in den Füllschacht stecken. Entfernen Sie alle harten und ungenießbaren Bestandteile, bevor Sie die Lebensmittel in den Füllschacht stecken (Beispiel: Stiele, harte Schalen und Kerne).*
- *Der Motor läuft einige Zeit nach. Warten Sie immer, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät öffnen oder bewegen.*

Ihren Gastroback Entsafter kennen lernen

Patentierter besonders weiter Füllschacht: Hier können Sie ganze Äpfel, Karotten, Tomaten und geschälte Orangen einfüllen. Dadurch geht das Entsaften von Obst und Gemüse leicht und schnell.

Stempel mit Führungsrille: Damit schieben Sie die Früchte und Gemüseteile im Füllschacht nach unten

Entsafterdeckel (spülmaschinenfest) Sicherheitsverriegelung: Der Entsafter arbeitet nur, wenn der Entsafterdeckel richtig aufgesetzt ist und die Sicherheitsverriegelung in der richtigen, senkrechten Position steht.

großer Tresterbehälter mit integriertem Handgriff (spülmaschinenfest)

Saftauslauf

Motorsockel mit 1.500-Watt-Hochleistungsmotor

OFF-Schalter

Edelstahl Mikro-Sieb titanbeschichtet: Geschirrspülmaschinen geeignet

Überhitzungsschutzschalter: verhindert Geräteschäden durch Überhitzung des Motors (unter dem Motorsockel).

Netzkabel: Kabelaufnahme wird um die Stellfüße gewickelt

Geschwindigkeitsschalter:
LOW: niedrige Geschwindigkeit zum Entsaften von weichen Früchten mit hohem Wassergehalt
HIGH: hohe Geschwindigkeit zum Entsaften von hartem Obst und Gemüse.

Saftkrug:
1 Liter Fassungsvermögen mit Handgriff für Rechts- und Linkshänder geeignet (spülmaschinenfest)

Eingebauter Schaumabscheider: Der Schaumabscheider hält beim Ausgießen den Schaum zurück, der sich beim Entsaften bildet. Hinweis: Wenn Sie den Schaum im Getränk lassen wollen, dann nehmen Sie vor dem Ausgießen einfach den Deckel des Saftkrugs ab.

Nylon Haar Bürste: zum Reinigen des Edelstahl Miko-Siebes; Spachtel Ende der Bürste: hilft bei der Entfernung des Tresters aus dem Tresterbehälter

Deckel des Saftkrugs: Setzen Sie den Deckel während der Arbeit mit dem Entsafter auf, um Spritzer beim Entsaften zu vermeiden. Setzen Sie den Deckel auch auf, wenn Sie den gefüllten Saftkrug in den Kühlschrank stellen.

Das Gerät zusammen setzen

Schritt 1:
Setzen Sie die Saftschale oben auf den Motorsockel (Bild A).

Schritt 2:
WARNUNG: *Die Messer im Edelstahlsiebkorb sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit dem Edelstahlsiebkorb hantieren. Niemals mit den Händen auf die Messer fassen. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb nur an den Rändern an.*

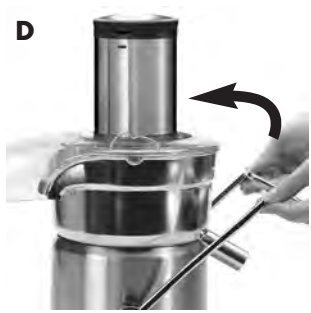
ACHTUNG: *Achten Sie unbedingt darauf, dass der Edelstahlsiebkorb immer ganz sauber ist. Lassen Sie nach der Arbeit keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen antrocknen. Die Sieböffnungen des Edelstahlsiebkorbs dürfen nicht durch anhaftende Rückstände verstopft sein. Reinigen Sie die Geräteteile gegebenenfalls, wie im Kapitel ´Pflege und Reinigung` beschrieben.*

Setzen Sie den Edelstahlsiebkorb in die Saftschale ein. Bringen Sie dabei die Pfeile auf dem Boden des Edelstahlsiebkorbs mit den Pfeilen auf dem Antriebsrad im Motorsockel zur Deckung (Bild B). Drücken Sie den Edelstahlsiebkorb unbedingt an den Rändern ganz nach unten bis der Siebkorb einrastet.

WARNUNG:
Vergewissern Sie sich bitte unbedingt, dass der Edelstahlsiebkorb im Antriebsrad einrastet. Vergewissern Sie sich durch Drehen des Edelstahlsiebkorbs, dass dieser nicht wackelt. Andernfalls wiederholen Sie diesen Schritt, bis der Edelstahlsiebkorb fest auf dem Antriebsrad sitzt.

Schritt 3:
Setzen Sie den Entsafterdeckel über die Saftschale (Bild C). Der Füllschacht muss dabei in der Mitte über dem Edelstahlsiebkorb liegen und der Tresterauswurf im Entsafterdeckel muss vom Bügel der Sicherheitsverriegelung weg weisen. Drücken Sie den Entsafterdeckel ohne Gewaltanwendung nach unten.

Schritt 4:
Klappen Sie den Bügel der Sicherheitsverriegelung nach oben in die senkrechte Position und fixieren Sie den Bügel in den beiden Mulden auf beiden Seiten des Entsafterdeckels (Bild D).
Wichtig: *Wenn der Bügel der Sicherheitsverriegelung nicht in der richtigen Position ist, dann arbeitet der Motor nicht.*



Schritt 5:

Führen Sie den Stempel in den Füllschacht ein. Dabei muss die Ausbuchtung oben an der Innenseite des Füllschachts in die Rille im Stempel gleiten (Bild E). Schieben Sie den Stempel im Füllschacht ganz nach unten.

Schritt 6:

Setzen Sie den Tresterbehälter unter den großen Tresterauswurf an der Seite des Entsafterdeckels. Kippen Sie den Tresterbehälter dabei etwas (Bild F). ***Hinweis:*** *Sie verringern den Reinigungsaufwand, wenn Sie den Tresterbehälter mit einem geeigneten Gefrierbeutel auskleiden. Der Trester wird dann im Gefrierbeutel gesammelt (Bild G).*

Schritt 7:

Stellen Sie den mitgelieferten Saftkrug oder ein anderes geeignetes Gefäß unter die Safttülle.

Hinweis: *Wenn Sie den Saftkrug verwenden und den Saftkrug während des Entsaftens mit dem zugehörigen Deckel verschließen, dann kann der Saft nicht herausspritzen.*

Bedienung – Mit dem Entsafter arbeiten

Schritt 1:

Waschen Sie die ausgewählten Lebensmittel vor dem Entsaften gut ab und entfernen Sie gegebenenfalls harte Schalen (Orangen, Zitrusfrüchte), Stiele und Kerne (Nektarinen, Pfirsiche) und alle anderen ungenießbaren Bestandteile. ***Hinweis:*** *Die meisten Früchte und Gemüse, wie Äpfel, Karotten und Gurken, müssen nicht zerkleinert werden und können im Ganzen in den Füllschacht gesteckt werden. Wenn Sie Karottensaft herstellen, dann stecken Sie die Karotten bitte mit der dünnen Wurzelspitze nach oben in den Entsafter.*

Schritt 2:

Vergewissern Sie sich, dass der Entsafter richtig zusammengesetzt ist (siehe ´Den Entsafter zusammensetzen`). Vergewissern Sie sich, dass Sie zum Entsaften ein ausreichend großes Gefäß (Krug oder Glas) unter die Safttülle gestellt haben.

Schritt 3:

Stecken Sie den Netzstecker in eine 220/230 V Wandsteckdose. Drehen Sie den Geschwindigkeitsschalter auf die benötigte Geschwindigkeitsstufe; abhängig von den verarbeiteten Nahrungsmitteln. Der Entsaftermotor beginnt zu arbeiten. In der folgenden Tabelle finden Sie einige Angaben darüber, welche Geschwindigkeitsstufe für welche Nahrungsmittel geeignet ist.

Übersicht der Geschwindigkeitsstufen

Früchte / Gemüse	*Geschwindigkeitsstufe*
Äpfel	*HIGH*
Birnen, hart (ohne Strunk)	*HIGH*
Fenchel	*HIGH*
Karotten (gesäubert)	*HIGH*
Sellerie	*HIGH*
Rosenkohl (beschnitten)	*HIGH*
Rote Bete (gesäubert, beschnitten)	*HIGH*
Blumenkohl	*HIGH*
Brokkoli	*HIGH*
Kohl	*HIGH*
Ananas (geschält)	*LOW*
Aprikosen (ohne Stein)	*LOW*
Birnen, weich (ohne Strunk)	*LOW*
Gurke	*LOW*
Kiwi (geschält)	*LOW*
Mangos (geschält, ohne Stein)	*LOW*
Melone (geschält)	*LOW*
Nektarinen (ohne Kern)	*LOW*
Orangen (geschält)	*LOW*
Pfirsiche (ohne Kern)	*LOW*
Pflaumen (ohne Kern)	*LOW*
Tomaten	*LOW*
Wassermelone (geschält)	*LOW*

Schritt 4:

WARNUNG: *Füllschacht mit besonders weiter Öffnung! Niemals mit der Hand in den Füllschacht fassen. Niemals ungeeignete Gegenstände in den Füllschacht stecken. Drücken Sie die Nahrungsmittel nur mit dem mitgelieferten Stempel und nur leichtem Druck nach unten. Sobald der Motor läuft, nehmen Sie den Stempel aus dem Füllschacht und füllen die Nahrungsmittel in den Füllschacht. Überfüllen Sie den Füllschacht dabei nicht. Setzen Sie den Stempel wieder in den Füllschacht ein. Drücken Sie die Nahrungsmittel mit dem Stempel mit leichtem Druck nach unten. Um möglichst viel Saft zu erhalten, sollten Sie den Stempel nur langsam nach unten drücken.*

Schritt 5:

Der Saft fließt in den Krug oder das Glas und der Trester sammelt sich im Tresterbehälter.

ACHTUNG: *Achten Sie darauf, dass der Tresterbehälter nicht zu voll wird. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen. Das Gerät kann sonst nicht richtig arbeiten oder wird sogar beschädigt. Leeren Sie den Tresterbehälter rechtzeitig aus.*

Den Tresterbehälter während des Entsaftens leeren

Wenn der Tresterbehälter während der Arbeit zu voll wird, dann sollten Sie ihn zwischendurch ausleeren. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen. Schalten Sie den Entsafter am OFF-Schalter aus. Kippen Sie dann den Tresterbehälter etwas und ziehen Sie ihn vorsichtig unter dem Entsafterdeckel heraus. Leeren Sie den Tresterbehälter. Wenn Sie den Tresterbehälter mit einem Gefrierbeutel ausgekleidet haben, dann nehmen Sie einfach den Gefrierbeutel mit dem Trester heraus und setzen den vollen Gefrierbeutel in einen anderen Behälter. Im hinteren Teil der Bedienungsanleitung finden Sie Rezepte zur Verwendung des Tresters.
Hinweis: *Sie minimieren den Reinigungsaufwand, wenn Sie den Tresterbehälter mit einem neuen Gefrierbeutel auskleiden. Setzen Sie den Tresterbehälter danach wieder unter den Entsafterdeckel. Schalten Sie den Entsafter dann wieder mit dem Geschwindigkeitsschalter EIN.*

Überhitzungsschutzschalter

Wenn Sie zu viele faserige, feste Nahrungsmittel eingefüllt haben und/oder die Nahrungsmittel zu schnell verarbeiten, dann wird der Motor des Entsafters stark belastet. Dieser Ensafter ist mit einem Überhitzungsschutzschalter ausgerüstet. Dieser Überhitzungsschutzschalter verhindert, dass der Motor durch Überlastung beschädigt wird und schaltet den Motor in diesen Fällen automatisch ab. Sollte der Überhitzungsschutzschalter den Motor während der Arbeit ausgeschaltet haben, dann schalten Sie das Gerät am OFF-Schalter aus. Warten Sie dann bitte ein paar Minuten, damit sich der Motor wieder etwas abkühlen kann.

WICHTIG: *Nehmen Sie den Saftkrug und den Tresterbehälter zur Seite und drehen Sie den Motorsockel vorsichtig um, wenn Sie den Überhitzungsschutzschalter betätigen.*
Drücken Sie auf den Knopf des Überhitzungsschutzschalters unter dem Boden des Motorsockels (siehe: ´Ihren neuen Entsafter kennen lernen`). Dadurch wird der Motor wieder betriebsbereit und Sie können normal weiterarbeiten sobald Sie den Tresterbehälter und den Saftkrug wieder in Position gebracht haben.
Sollte der Überhitzungsschutzschalter wiederholt ansprechen, dann beachten Sie bitte auch die Hinweise ´Hilfe bei der Fehlersuche`. Eventuell arbeiten Sie mit zu viel Druck auf dem Stempel, die verarbeiteten Zutaten sind zu hart oder der Edelstahlsiebkorb ist verstopft.

Den Entsafter zerlegen

WARNUNG: *Schalten Sie den OFF-Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, zerlegen, oder reinigen wollen.*

Schritt 1:
Nehmen Sie den Entsafter außer Betrieb: OFF-Schalter AUSschalten; Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Schritt 2:
Ziehen Sie den Tresterbehälter vorsichtig unter dem Entsafterdeckel heraus. Kippen Sie den Tresterbehälter dazu etwas (Bild A).

Schritt 3:
Fassen Sie den Bügel der Sicherheitsverriegelung mit beiden Händen an, ziehen Sie jetzt den Bügel der Sicherheitsverriegelung aus den beiden Mulden rechts und links am Entsafterdeckel (Bild B) und kippen Sie ihn nach unten.

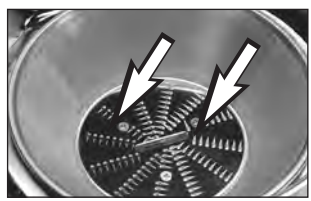
Schritt 4:
Heben Sie den Entsafterdeckel nach oben ab (Bild C).

Schritt 5:
Lösen Sie die Arretierung der Saftschale. Halten Sie dazu den Motorsockel mit einer Hand fest und drehen Sie die Saftschale an der Safttülle ein Stück im Uhrzeigersinn (Bild D).

Schritt 6:
Nehmen Sie die Saftschale zusammen mit dem darin liegenden Edelstahlsiebkorb nach oben ab. Der Edelstahlsiebkorb ist nur in der Saftschale eingelegt und fällt heraus, wenn Sie die Saftschale auf den Kopf stellen (Bild E).

Schritt 7:
WARNUNG: *Im Edelstahlsiebkorb sind scharfe Kanten und ein scharfes Messer enthalten, die die Nahrungsmittel beim Entsaften zerschneiden und weiterbefördern. Niemals die Messer und Schneidefläche im Edelstahlsiebkorb mit den Händen berühren. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb immer nur am Rand an. Halten Sie die Saftschale über eine Spüle oder Schüssel und drehen Sie die Saftschale langsam auf den Kopf, um den Edelstahlsiebkorb herauszunehmen.*

ACHTUNG: *Scharfe Messer und scharfe Schneiden am Boden des Edelstahlsiebkorb (siehe Abb. rechts).*



Pflege und Reinigung

WARNUNG: *Schalten Sie den Entsafter immer zuerst AUS und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Entsafter bewegen, zerlegen oder reinigen. Niemals den Motorsockel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Im Edelstahlsiebkorb sind scharfe Schneiden und ein scharfes Messer enthalten, die die Nahrungsmittel beim Entsaften zerschneiden und weiterbefördern. Niemals die Messer und Schneidefläche im Edelstahlsiebkorb mit den Händen berühren. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb immer nur am Rand an.*

ACHTUNG: *Verwenden Sie zum Reinigen der Bauteile keine Scheuermittel oder scharfen Reiniger. Lassen Sie keine Nahrungsmittelrückstände auf den Bauteilen eintrocknen. Stark färbende Lebensmittel können die Kunststoffteile verfärben. Sie vermeiden dies weitgehend, wenn Sie die abnehmbaren Bauteile des Geräts nach Gebrauch sofort abspülen.*

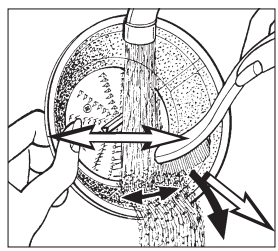
Zerlegen Sie zunächst den Entsafter nach der Anleitung ´Den Entsafter zerlegen`. Arbeiten Sie dann nach folgender Anleitung, um den Entsafter und die Bauteile zu reinigen. Spülen Sie alle abnehmbaren Bauteile (nicht den Motorsockel; nicht das Netzkabel) nach jeder Verwendung sofort unter fließendem Wasser ab. Nachdem Sie das Gerät zerlegt haben, können Sie alle abnehmbaren Bauteile (nicht den Motorsockel; nicht das Netzkabel!) in heißer Spülmittellauge waschen. Entsafterdeckel, Saftschale, Edelstahlsiebkorb, Tresterbehälter und Saftkrug können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Benutzen Sie hierfür nur ein Programm das auch für Gläser geeignet ist (niedrige Temperaturwahl). Bei einem Spülprogramm mit hoher Temperaturwahl können sich die Kunststoffteile verfärben oder verziehen. Bedenken Sie, das Kunststoff durch häufige Reinigung in der Spülmaschine stumpf wird oder anlaufen kann.

Wichtig: *Den Stempel sollten Sie nicht in der Spülmaschine reinigen.*

Wichtig: *Sie können den Edelstahlsiebkorb leichter reinigen, wenn Sie dieses Bauteil sofort nach Gebrauch für etwa 10 Minuten in heiße Spülmittellauge einlegen. Wenn der Trester auf dem Siebkorb antrocknet, können die feinen Öffnungen des Siebs verstopfen und der Entsafter arbeitet nicht mehr so effektiv.*

WARNUNG: *In der Mitte des Siebkorbs und im Füllschacht sind kleine scharfe Klingen angebracht, die die Lebensmittel während des Entsaftens zerkleinern und weiterbefördern. Niemals die Messer im Siebkorb mit der Hand berühren. Behandeln Sie den Edelstahlsiebkorb mit Vorsicht, da Sie sich an den Schneiden leicht verletzen können und der Edelstahlsiebkorb leicht beschädigt werden kann.*

Zum Reinigen des Edelstahlsiebkorbs verwenden Sie am besten die beiliegende Kunststoff-Spülbürste. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb dazu nur am Rand und halten Sie den Edelstahlsiebkorb unter fließendes Wasser. Bürsten Sie dabei vorsichtig von der Mitte nach außen. Halten Sie den Edelstahlsiebkorb gegen das Licht, um zu sehen, ob die Sieböffnungen frei von anhaftenden Rückständen sind.



Wenn das Sieb verstopft ist, dann reinigen Sie es am besten in einer 10-%igen lauwarmen Zitronensäurelösung oder in der Geschirrspülmaschine. Bereits vorhandene Verfärbungen oder festsitzende Nahrungsmittelrückstände entfernen Sie am besten mit einer 10-%igen lauwarmen Zitronensäurelösung. Spülen Sie die Teile danach sorgfältig mit Wasser.

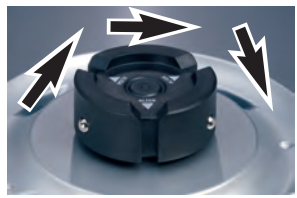
HINWEIS: *Alternativ können Sie, wenn die Poren vom Sieb verstopft sind, das Sieb auch einige Zeit in eine Lösung mit handelsüblichen Zahn-Prothesenreiniger einweichen. Lassen Sie heißes Wasser in eine Schüssel oder in das Spülbecken laufen, geben Sie dann eine Tablette Zahn-Prothesenreiniger dazu und lassen den Siebkorb darin einweichen bis alle Rückstände sich gelöst haben. Reinigen Sie das Sieb dann gründlich unter fließendem Wasser mit der mitgelieferten Kunststoff-Spülbürste.*

Hinweis: *Sie verringern den Reinigungsaufwand, wenn Sie den Tresterbehälter mit einem Gefrierbeutel auskleiden. Nach dem Entsaften können Sie den gesammelten Trester zusammen mit dem Gefrierbeutel einfach herausnehmen und in einen anderen Behälter stellen. Im hinteren Teil der Bedienungsanleitung finden Sie Rezepte zur Verwertung des Tresters.*

Wischen Sie den Motorsockel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser in das Innere des Motorsockels eindringt.

Trocknen Sie alle Bauteile und den Motorsockel nach dem Reinigen gut ab. Zur Aufbewahrung sollten Sie den Entsafter wieder zusammenbauen. Siehe ´Den Entsafter zusammensetzen`.

Achtung: *Bitte gelegentlich die Antriebskupplung (Abb. rechts) mit einem feuchten Tuch reinigen. Besonders darauf achten, dass die Edelstahlkugeln der Siebkorb-Arretierung frei von Saftresten sind. Nach jeder 5. Verwendung des Gerätes jeweils etwas Vaseline auf die Kugeln geben.*



WARNUNG: *Niemals die Bauteile des Entsafters – besonders den Edelstahlsiebkorb – unbeaufsichtigt liegen lassen, wenn kleine Kinder in der Nähe sind. Bewahren Sie den Entsafter an einem sauberen, trockenen Ort auf, an dem der Entsafter vor übermäßigen Belastungen (Beispiel: Stoß, Schlag) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist.*

Verstopfungen beseitigen

Wenn Sie harte, faserige oder feste Lebensmittel verarbeiten, zu schnell arbeiten und die Lebensmittel mit zu viel Druck in den Entsafter schieben, dann sammelt sich der nasse Trester unter dem Entsafterdeckel und verstopft den Siebkorb.

1. *Schalten Sie das Gerät AUS (OFF), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker.*
2. *Nehmen Sie den Entsafterdeckel ab siehe ´Das Gerät zerlegen`.*

*WARNUNG: **Niemals** mit den Händen in den Siebkorb fassen!*

3. *Entfernen Sie alle Nahrungsmittelrückstände aus dem Siebkorb. Verwenden Sie dazu einen kleinen Löffel aus Kunststoff oder Holz.*

4. Setzen Sie das Gerät wieder richtig und vollständig zusammen (siehe ´Das Gerät zusammen setzen`) und arbeiten Sie weiter.

5. Sollte das Gerät wieder verstopfen, dann reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung ‚Pflege und Reinigung`.

So können Sie weitere Verstopfungen vermeiden:

- *Wählen Sie für harte, faserige und feste Lebensmittel eine hohe Geschwindigkeitsstufe.*
- *Entfernen Sie besonders harte und langfaserige Bestandteile (Beispiel: Strünke und Stiele).*
- *Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stempel.*
- *Lassen Sie den Tresterbehälter nicht zu voll werden. Der Trester muss ungehindert in den Behälter fallen.*
- *Verwenden Sie eventuell andere Gemüse- oder Fruchtsorten*

Hilfe bei der Fehlersuche

Mögliches Problem	*Die einfache Lösung des Problems*
Das Gerät arbeitet nicht, wenn es eingeschaltet wird	*Das Gerät ist eventuell nicht richtig zusammengesetzt. Die Sicherheitsverriegelung muss in den beiden Mulden an den Verriegelungen des Entsafterdeckels fixiert sein. Siehe ´Das Gerät zusammensetzen`.*
Der Motor bleibt beim Entsaften stehen oder dreht sich auffallend langsam oder ungleichmäßig	*Schalten Sie den Entsafter sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung ´Verstopfungen beseitigen`.*
Überschüssiger Trester sammelt sich im Mikrosieb des Siebkorbs	*Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung ´Verstopfungen beseitigen`.*
Der Trester ist zu feucht und Sie erhalten zu wenig Saft	*Arbeiten Sie langsamer. Nehmen Sie den Siebkorb ab und reinigen Sie die Seitenwände des Siebkorbs mit einer feinen Bürste unter fließendem Wasser (siehe ‚Pflege und Reinigung`). Entfernen Sie dabei die Faserstoffe, die sich im Sieb angesammelt haben und die Öffnungen verstopfen.*
Der Saft quillt zwischen dem Rand des Entsafterdeckels und der Saftschale heraus	*Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stempel. Reinigen Sie den Siebkorb und die Saftschale (siehe ‚Pflege und Reinigung`).*
Der Saft spritzt aus der Safttülle	*Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stempel. Verwenden Sie die Saftbox mit Deckel oder setzen Sie den Kunststoffaufsatz auf die Safttülle und nehmen Sie ein Glas.*
Während der Arbeit läuft Saft am Motorsockel herunter.	*Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Die Safttülle oder Saftschale ist verstopft. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung ´Pflege und Reinigung`.*

Weiterführende Informationen zum Thema Saft

Bei der Entwicklung der Saftrezepte in diesem Heft wurde Wert auf Geschmack, Beschaffenheit und Aroma gelegt. Dennoch profitieren Sie zusätzlich zum angenehmen Geschmackserlebnis sicher auch von den gesundheitlichen Vorteilen.

Bei Obst und Gemüse sind 95 % der Nährstoffe im Saft enthalten. Säfte aus frischem Obst und Gemüsen bilden in der Ernährung einen wesentlichen Teil einer gut ausbalancierten Kost. Frische Obst- und Gemüsesäfte sind eine leicht zugängliche Quelle von Vitaminen und Mineralien. Die Inhaltsstoffe gehen rasch ins Blut und sind deshalb der schnellste Weg, dem Körper neue Nährstoffe zuzuführen.

Wenn Sie Ihre eigenen Säfte herstellen, dann entscheiden Sie selbst über deren Inhaltsstoffe. Sie wählen die Zutaten und entscheiden, ob Sie Zucker, Salz oder Geschmacksstoffe und Aromen verwenden. Frisch gepresste Säfte sollten sofort nach der Herstellung getrunken werden, um Vitaminverluste zu verhindern.

Kauf und Lagerung von Obst und Gemüse

- *Waschen Sie Obst und Gemüse immer vor dem Entsaften.*
- *Verwenden Sie zum Entsaften immer frisches Obst und Gemüse.*
- *Sie sparen Geld und erhalten frischere Lebensmittel, wenn Sie Obst und Gemüse zur entsprechenden Jahreszeit kaufen. Im hinteren Teil der Bedienungsanleitung finden Sie dazu eine Tabelle mit Informationen zu Obst und Gemüse.*
- *Halten Sie Obst und Gemüse stets zum Entsaften bereit. Waschen Sie sie dazu vor der Lagerung.*
- *Die meisten Früchte und die härteren Gemüsesorten können an einem kühlen Ort außerhalb des Kühlschranks gelagert werden. Die empfindlicheren und verderblicheren Waren, wie Tomaten, Beerenfrüchte, Blattgemüse, Sellerie, Gurken und Kräuter, sollten bei Bedarf im Kühlschrank gelagert werden.*

Obst und Gemüse vorbereiten

- *Wenn Sie Früchte mit harten oder ungenießbaren Schalen verwenden, wie Melonen Mangos und Kiwis, dann schälen Sie die Früchte vor dem Entsaften. Bei Ananas müssen Sie die Schale sowie die Rosette und den Strunk oben und unten entfernen.*

- *Zitrusfrüchte können ebenfalls im Entsafter verarbeitet werden. Allerdings müssen Sie die Früchte vorher schälen. Sie sollten den Saft eventuell besser auspressen und als zusätzliches Aroma zu den anderen Säften hinzugeben.*
- *Alle Früchte mit Kernen und Steinen (zum Beispiel Nektarinen, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen und Kirschen) müssen zuerst entkernt werden.*

- *Wenn Sie zu Apfelsaft einen kleinen Schuss Zitronensaft zugeben, dann vermeiden Sie eine braune Verfärbung.*

Hinweis: *Ihr Entsafter bereitet einen erfrischenden, schaumigen Orangensaft. Sie brauchen die Orangen nur zu schälen und zu entsaften. Eventuell sollten Sie die Orangen im Kühlschrank vorkühlen.*

Die richtige Arbeitsweise

- *Wenn Sie zahlreiche verschiedene Zutaten mit unterschiedlicher Beschaffenheit entsaften, dann erreichen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie mit den weichen Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe (LOW) beginnen. Schalten Sie dann auf die schnelle Geschwindigkeitsstufe (HIGH) und verarbeiten Sie die harten Zutaten. Siehe ´Übersicht der Geschwindigkeitsstufen`.*
- *Wenn Sie Kräuter, Sprösslinge oder kleinblättrige Blattpflanzen verarbeiten, dann sollten Sie diese Zutaten in der Mitte zwischen den größeren Gemüsesorten in den Füllschacht einfüllen oder zu einem Bündel zusammenrollen. Arbeiten Sie dabei möglichst mit den langsamen Geschwindigkeitsstufen (LOW). Kräuter und Blattgemüse liefern nur sehr wenig Saft und sollten möglichst zusammen mit anderen Zutaten verarbeitet werden.*
- *Jede Obst- und Gemüseart enthält verschiedene Flüssigkeitsanteile. Außerdem hängt die Flüssigkeitsmenge innerhalb einer Art von der Sorte und Qualität ab. Zum Beispiel kann eine Lieferung Tomaten mehr Saft ergeben, als eine andere. Da die Saftrezepte nicht genau sind und das Entsaften keine Wissenschaft ist, sind die genauen Anteile bei keinem der Säfte wesentlich für den Erfolg einer bestimmten Mischung.*

  Wichtig: *Um die höchstmögliche Menge an Saft zu erhalten, drücken Sie den Stempel beim Entsaften mit nur leichtem Druck nach unten.*

So erhalten Sie die richtige Mischung

Es ist nicht schwer, einen vorzüglichen geschmackvollen Saft zu entwerfen. Wenn Sie bereits eigene Gemüse- und Fruchtsäfte gemacht haben, dann wissen Sie, wie leicht Sie neue Kompositionen erstellen können. Vorlieben in Geschmack, Farbe, Beschaffenheit und Zutaten sind eine persönliche Sache. Denken Sie einfach an einige Ihrer Lieblings-Geschmacksrichtungen und -Nahrungsmittel und überlegen Sie, ob diese Zutaten gut zusammenpassen werden oder nicht. Starke Aromen können feinere Aromen überdecken. Außerdem ist es ganz sinnvoll, stärkehaltige und sehr faserige Zutaten mit eher flüssigen Zutaten zu mischen.

Den Trester verwenden

Der nach dem Entsaften zurückbleibende Trester besteht meist aus Faserstoffen und Zellulose. Genau wie der Saft enthält auch der Trester viele Nährstoffe, die für die tägliche Ernährung wichtig sind. Sie können den Trester auf vielerlei Weise nutzen. Allerdings sollten Sie den Trester genau wie den Saft am Tag der Zubereitung noch verbrauchen, um Vitaminverluste und Beeinträchtigungen des Geschmacks zu vermeiden.

Außer für diese Rezepte können Sie den Trester auch auf verschiedene andere Arten nutzen: zum Füllen von Rouladen oder zum Andicken von Soßen und Suppen. Das Fruchtfleisch können Sie einfach in einer Schüssel mit Baiser abdecken und als einfaches Dessert überbacken.

Neben der Verwendung zum Verzehr kann der Trester außerdem hervorragend im Garten kompostiert werden.

***Hinweis:** Im Trester können noch größere Stücke der verarbeiteten Nahrungsmittel sein. Wenn Sie den Trester in den Rezepten weiterverarbeiten wollen, dann sollten Sie diese Stücke zuerst entfernen. Drücken Sie den Trester dazu zum Beispiel durch ein weitmaschiges Sieb.*

Einige Fakten über Obst und Gemüse

Obst- und Gemüseart	*Ideale Jahreszeit für den Einkauf*	*Lagerung*	*Nährwert*	*Kilojoule/ Kalorien*
Ananas	Sommer	Unbedeckt und kühl lagern	Vitamin C	150g Ananas = 245 kJ (59 cal)
Äpfel	Herbst, Winter	Belüftete Gefrierbeutel	Viele Ballaststoffe und Vitamin C	200g Äpfel = 300 kJ (72 cal)
Aprikosen	Sommer	Ausgepackt kühl lagern	Viele Ballaststoffe, enthält Kalium	30 g Aprikosen = 85 kJ (20 cal)
Birnen	Herbst	Unbedeckt und kühl lagern	Ballaststoffe	150 g Birnen = 250 kJ (60 cal)
Blumenkohl	Herbst, Winter	Ohne äußere Blätter im Gefrierbeutel im Kühlschrank	Vitamin C, B5, B6, K, Folsäure, u. Kalium	100 g Blumenkohl = 55 kJ (13 cal)
Brokkoli	Herbst, Winter	Gefrierbeutel im Kühlschrank	Vitamin C, Folsäure, B2, B5, B6, E und Ballaststoffe	100 g Brokkoli= 195 kJ
Fenchel	Winter, Frühling	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C und Ballaststoffe	300 g Fenchel = 145 kJ (35 cal)
Gurke	Sommer	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C	280 g Gurke = 120 kJ (29 cal)
Karotten	Winter	Unverpackt im Kühlschrank	Vitamin A, C, B6 und Ballaststoffe	120 g Karotten = 125 kJ (30 cal)
Kiwis	Winter, Frühling	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C und Kalium	100 g Kiwis = 100 kJ
Kohl	Winter	Geputzt und eingepackt im Kühlschrank	Vitamin C, Folsäure, Kalium, B6 und Ballaststoffe	100 g Kohl = 110 kJ (26 cal)
Mangos	Sommer	kühl lagern	Vitamin A, C, B1, B6 und Kalium	240 g Mango = 200 kJ
Melonen	Sommer, Herbst	Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin A, C, Folsäure, Ballaststoffe	200 g Melone = 210 kJ (50 cal)

Obst- und Gemüseart	Ideale Jahreszeit für den Einkauf	Lagerung	Nährwert	Kilojoule/ Kalorien
Nektarinen	Sommer	Unbedeckt und kühl lagern	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	180 g Nektarinen = 355 kJ (85 cal)
Orangen	Herbst, Winter, Frühling	Etwa 1 Woche lang kühl und trocken	Vitamin C, 35 mg/100g	150 g Orange = 160 kJ (38 cal)
Pfirsiche	Sommer	Unbedeckt und kühl lagern	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	150 g Pfirsiche = 205 kJ (49 cal)
Pflaumen	Sommer	Unbedeckt und kühl lagern	Ballaststoffe	70 g Pflaumen = 110 kJ (26 cal)
Rosenkohl	Herbst, Winter	Unverpackt im Gemüsefach im Kühlschrank	Vitamin C, B2, B6, E, Folsäure und Ballaststoffe	100 g Rosenkohl = 110 kJ (26 cal)
Rote Bete	Winter	Spitzen abschneiden, uneingepackt kühlen	Enthält viel Folsäure, Ballaststoffe, Vitamin C und Kalium	160 g Rote Bete = 190 kJ (45 cal)
Sellerie	Herbst, Winter	Im Gefrierbeutel kühlen	Vitamin C und Kalium	80 g Stange = 55 kJ
Tomaten	Sommer	Unbedeckt und kühl lagern	Vitamin A, C, E, Folsäure und Ballaststoffe	100 g Tomaten = 90 kJ (22 cal)

Hinweis: *Ihr Entsafter macht einen erfrischenden, schaumigen Orangensaft. Schälen Sie die Orangen einfach und entsaften Sie sie. Kühlen Sie die Orangen am besten vorher im Kühlschrank.*

Erste Schritte

Apfel-Karotten-Sellerie-Saft

Sie können die Mengen der Äpfel und Karotten ändern, um den Saft süßer oder pikanter zu machen und so Ihre bevorzugte Geschmacksrichtung besser zu treffen:

Zutaten für etwa 2 Tassen:
4 kleine Äpfel (Granny Smith)
3 mittelgroße, geschälte oder geputzte Karotten
4 Stangen Sellerie

Verarbeiten Sie die Zutaten (Äpfel, Karotten und Sellerie) im Entsafter. Den Saft gut umrühren und sofort servieren.

Tomaten-Karotten-Sellerie-Limonen-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:
2 mittelgroße Tomaten
1 große geputzte Karotte
2 geputzte Stangen Sellerie
1 geschälte Limone

Verarbeiten Sie die Zutaten (Tomaten, Karotte, Sellerie und Limone) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Rote-Bete-Karotte-Orangensaft

Zutaten für etwa 2 Tassen:
2 mittelgroße geputzte Karotten
3 mittelgroße geputzte Rote Bete
4 geschälte Orangen

Verarbeiten Sie die Zutaten (Karotten, Rote Bete und Orangen) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Apfel-Pfirsich-Grapefruit-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:
1 kleiner Apfel (Delicious)
2 große, halbierte und entkernte Pfirsiche
2 geschälte Grapefruit

Verarbeiten Sie die Zutaten (Apfel, Pfirsiche und Grapefruit) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Ananas-Pfirsich-Birnen-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:
1/2 kleine, geschälte und halbierte Ananas
2 halbierte und entkernte Pfirsiche
2 kleine reife Birnen

Verarbeiten Sie die Zutaten (Ananas, Pfirsiche und Birnen) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Apfel-Birne-Erdbeer-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:
1 kleiner Apfel (Granny Smith)
3 kleine, reife Birnen
1 Tasse Erdbeeren (ohne Blüte)

Verarbeiten Sie die Zutaten (Apfel, Birnen und Erdbeeren) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Melone-Pfefferminz-Mango-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:
1/2 kleine geschälte, halbierte und entkernte Honigmelone
3 Stengel frische Pfefferminze
1 halbierte geschälte und entkernte Mango

Verarbeiten Sie die Zutaten im Entsafter und servieren Sie sofort.

Tomate-Gurke-Petersilie-Karotten-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:
3 mittelgroße Tomaten
1 große Gurke
1 großer Bund frische Petersilie
3 mittelgroße geputzte Karotten

Verarbeiten Sie die Zutaten (Tomaten, Gurke, Petersilie und Karotte) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Süßkartoffel-Sellerie-Ingwer-Orangen-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:
4 geputzte Stangen Sellerie
1 große, halbierte Süßkartoffel (Kumero)
2,5 cm langes Stück frischer Ingwer
4 geschälte Orangen

Verarbeiten Sie die Zutaten (Süßkartoffel, Sellerie, Ingwer und Orangen) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Moorwurzel-Sellerie-Birnen-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:
2 geputzte Moorwurzeln
4 geputzte Stangen Sellerie
4 mittelgroße Birnen ohne Stiele

Verarbeiten Sie die Zutaten (Moorwurzel, Sellerie und Birnen) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Vitamin-Lieferanten

Tomaten-Karotten-Paprika-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:
2 kleine rote Gemüsepaprika
3 mittelgroße Tomaten
3 geputzte Karotten
4 Stiele Petersilie

Schneiden Sie den Boden der Gemüsepaprika heraus und entfernen Sie die Kerne. Verarbeiten Sie die Zutaten (Tomaten, Karotten und rote Paprika) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Brombeere-Birne-Grapefruit-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:
250 g Brombeeren
3 reife Birnen
2 geschälte Grapefruits

Verarbeiten Sie die Zutaten (Brombeere, Birne, Grapefruit) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Gurke-Sellerie-Fenchel-Soja-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:
1 große Gurke
3 Stangen Sellerie
1 geputzte Knolle Fenchel
2 Tassen Sojabohnenkeimlinge

Verarbeiten Sie die Zutaten (Gurke, Sellerie, Fenchel, Sojabohnenkeimlinge) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Rote-Bete-Apfel-Sellerie-Saft

Zutaten für etwa 2 Tassen:
4 mittelgroße geputzte Rote Bete
2 mittelgroße Äpfel (Granny Smith)
4 Stangen Sellerie

Verarbeiten Sie die Zutaten (Rote Bete, Äpfel, Sellerie) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Orangenschaumsaft

Für 4 Personen. Ergibt etwa 8 bis 10 Tassen:
1 kg geschälte Orangen

Die Orangen am besten im Kühlschrank vorkühlen. Verarbeiten Sie die vorgekühlten Orangen im Entsafter und servieren Sie sofort.

Flüssige Mahlzeiten

Mango-Melonen-Orangen-Jogurt-Drink

1 halbierte, geschälte und entkernte Mango
1/2 kleine, geschälte und entkernte Honigmelone, in zwei gleiche Hälften geschnitten
5 geschälte Orangen
3 Esslöffel naturbelassener Jogurt

Verarbeiten Sie die Zutaten (Mango, Honigmelone und Orangen) im Entsafter. Geben Sie den Jogurt in eine große Rührschüssel und rühren Sie den Saft der Früchte ein. Servieren Sie sofort.

Frische Gemüsesuppe mit Nudeln

Für 4 Personen
1 kleine Tomate
1 kleine geschälte, geputzte Zwiebel
2 Karotten
1 grüne entkernte Paprika (ohne Boden)
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Vollkornmehl
375 ml Gemüsebrühe
425 g (1 kleine Dose) eingelegte, dicke Bohnen
1 Paket feine Suppennudeln (2 Minuten Garzeit; Fadennudeln)
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Verarbeiten Sie Tomate, Zwiebel und Karotten zusammen mit der grünen Paprika im Entsafter. Zerlassen Sie die Butter bei mittlerer Hitze in einem großen Kochtopf. Rühren Sie das Mehl ein und lassen Sie die Mehlschwitze unter ständigem Rühren etwa eine Minute lang Blasen werfen. Rühren Sie den vorbereiteten Saft, die Gemüsebrühe und die Bohnen ein und bringen Sie das Ganze zum Kochen. Schalten Sie den Herd zurück und lassen Sie die Suppe etwa 10 Minuten leicht sieden. Geben Sie die Nudeln hinzu und kochen Sie die Suppe etwa 2 Minuten lang, bis die Nudeln gar sind. Verteilen Sie die Suppe auf 4 Suppentassen. Schmecken Sie mit schwarzem Pfeffer ab und servieren Sie sofort.

Gazpacho

Für 4 Personen:
4 mittelgroße Tomaten
4 Stiele frische Petersilie
1 große, geschälte Knoblauchzehe
1 kleine, geschälte Zwiebel
2 Karotten
2 Stangen Sellerie
1 entkernte rote Paprika (ohne Boden)
1 Gurke (Lebanese Cucumber)
2 Esslöffel Rotweinessig

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Tasse zerstoßenes Eis
3 Esslöffel gehacktes frisches Basilikum

Verarbeiten Sie Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Zwiebel, Karotten, Sellerie, rote Paprika und Gurke im Entsafter. Rühren Sie den Essig ein und schmecken Sie mit schwarzem Pfeffer ab. Verteilen Sie das Eis auf vier Suppentassen und gießen Sie den Saft hinzu. Streuen Sie das Basilikum darüber und servieren Sie sofort.

Pasta mit Soße nach Provencialer-Art

Für 4 Personen:
4 Tomaten
2 Stiele frische Petersilie
1 Stange Sellerie
2 große, geschälte Knoblauchzehen
1 kleine geschälte und geputzte Zwiebel
1 entkernte rote Paprika (ohne Boden)
1 Esslöffel Tomatenmark (oder Tomatenpürree)
1/2 Tasse Rotwein
2 Teelöffel getrocknetes Oregano
500 g gar gekochte Pasta
3 Esslöffel geriebener Parmesan-Käse

Verarbeiten Sie Tomaten, Petersilie, Sellerie, Knoblauch, Zwiebel und rote Paprika im Entsafter. Mischen Sie Tomatenmark und Rotwein und rühren Sie die Mischung in den Saft aus dem Entsafter. Gießen Sie den Saft in einen Topf und lassen Sie die Soße bei mittlerer Hitze für 3 bis 4 Minuten kochen. Die Pasta dazugeben und wenden, damit die Pasta von allen Seiten mit Soße benetzt wird. Verteilen Sie das Gericht auf 4 Servier-Schalen. Streuen Sie Oregano und Parmesan-Käse darüber und servieren Sie sofort.

Kühle Erfrischungsgetränke

Prickelndes Birnen-Aprikosen-Getränk

Für 4 Personen:
4 große, halbierte und entkernte Aprikosen
3 große Birnen
250 ml Mineralwasser
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Aprikosen und Birnen im Entsafter. Verteilen Sie das Eis auf 4 hohe Gläser. Verteilen Sie den Saft auf die vier Gläser. Füllen Sie mit Mineralwasser auf und rühren Sie gut um. Sofort servieren.

Melone-Erdbeere-Passionsfrucht-Saftgetränk

Für 4 Personen
1/2 entkernte und geschälte Honigmelone,
in zwei gleichgroße Portionen teilen
250 g Erdbeeren (ohne Blätter)
Fruchtfleisch von 2 Passionsfrüchten
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Melone und Erdbeeren im Entsafter. Rühren Sie das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte in den Saft der Melone und Erdbeeren. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Tropische Mischung

Für 4 Personen
2 geschälte, entkernte und halbierte Mangos
3 geschälte Kiwis
1/2 Ananas ohne Strunk und Rosette,
in zwei gleich große Hälften geteilt
1/2 Tasse frische Pfefferminz-Blätter
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Mangos, Kiwis, Ananas und Pfefferminze im Entsafter. Verteilen Sie das Eis auf vier Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Tomaten-Nektarinen-Passionsfrucht-Pfefferminz-Eisgetränk

Für 4 Personen
6 Tomaten
2 Nektarinen
1/2 Tasse frische Pfefferminz-Blätter
Fruchtfleisch von 4 Passionsfrüchten
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Tomaten, Nektarinen und Pfefferminze im Entsafter. Rühren Sie das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte in den Saft aus Tomate, Nektarine und Minze. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Gurke-Ananas-Koriander-Eisgetränk

Für 4 Personen
1/2 Ananas ohne Strunk und Rosette,
in 2 gleich große Teile geteilt
2 Gurken
1/2 Tasse frische Koriander-Blätter
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Ananas, Gurke und Koriander im Entsafter. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Birne-Radieschen-Sellerie-Saftgetränk

Für 4 Personen
3 mittelgroße Birnen
4 geputzte Radieschen
3 Stangen Sellerie
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie die Zutaten (Birnen, Radieschen und Sellerie) im Entsafter. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Geistige Getränke

Pinacolada (Kokosnuss-Ananas-Colada)

Für 4 Personen
1/2 geschälte und halbierte Kokosnuss
1/2 große, halbierte Ananas,
ohne Strunk und Rosette
12 cl weißen Rum
12 cl Meyers Rum
8 cl Sahne
500 ml Sodawasser
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Kokosnuss und Ananas im Entsafter. Rühren Sie den Likör und Sodawasser in den Saft. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Honigtau-Traum (Honeydew-Dream)

Für 4 Personen
1 geschälte, entkernte und geviertelte Melone (Zuckermelone, Honigmelone oder Galiamelone)
3 Esslöffel Midori-Likör
500 ml Sodawasser
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie die Melone im Entsafter. Rühren Sie Likör und Sodawasser in den Saft. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Bloody Mary

Für 4 Personen
4 mittelgroße Tomaten
2 Stangen Sellerie
1 große, entkernte rote Paprika (ohne Boden)
20 cl Wodka
1 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Tomaten, Sellerie und rote Paprika im Entsafter. Rühren Sie den Wodka in den Saft. Verteilen Sie das Eis auf Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Pfirsich-Minz-Julep

Für 4 Personen
6 halbierte und entkernte Pfirsiche
1/2 Tasse frische Pfefferminz-Blätter
2 Esslöffel Creme de Menthe
(Pfefferminz-Creme)
20 cl weißer Rum
2 Teelöffel Zucker
1/2 Tasse zerstoßenes Eis
500 ml Mineralwasser

Verarbeiten Sie Pfirsiche und Pfefferminz-Blätter im Entsafter. Rühren Sie Creme de Menthe und Zucker in den Saft. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Energy-Drinks

Weintrauben-Kiwi-Beeren-Booster

Weintrauben enthalten Kalium und Eisen und bilden dadurch eine hervorragende Stärkung nach einem anstrengenden Tag.

Für 6 Personen
500 g grüne, kernlose Weintrauben ohne Stiele
2 geschälte Kiwis
250 g Erdbeeren (ohne Blätter)
500 ml Magermilch
2 Esslöffel Eiweiß-Getränkepulver
1/2 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Weintrauben, Kiwis und Erdbeeren im Entsafter. Milch, Getränkepulver und zerstoßenes Eis einrühren und sofort servieren.

Aprikose-Apfel-Birnen-Sprudel

Für 4 Personen
4 große, halbierte und entkernte Aprikosen
4 kleine rote Äpfel
3 mittelgroße Birnen
250 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
1/2 Tasse zerstoßenes Eis

Verarbeiten Sie Aprikosen, Äpfel und Birnen im Entsafter. Mineralwasser und Eis einrühren und sofort servieren.

Rote-Bete-Karotten-Orangen-Durstlöscher

Für 4 Personen
8 Karotten
2 kleine geputzte Rote Bete
1/2 Tasse frische Pfefferminz-Blätter
4 geschälte Orangen

Verarbeiten Sie Karotten, Rote Bete, Pfefferminz-Blätter und Orangen im Entsafter und servieren Sie sofort.

Ballaststoffreiche Lieblingsgerichte

Damit Sie den Trester der verarbeiteten Früchte und Gemüsearten und die darin befindlichen Ballaststoffe nicht wegwerfen müssen, wurden die folgenden Rezepte zur Verwendung des Tresters entwickelt.

Karotten-Kürbis-Feta-Pastete

Für 6 Personen
8 Tafeln Blätterteig
60 g zerlassene Butter
1 Lauch-Stange, in feine Scheiben geschnitten
1 Tasse Kürbis-Trester
1 Tasse Karotten-Trester
250 g Feta-Käse, zerkrümelt
3 Eier
1 Eiweiß
1/2 Tasse Milch
2 Esslöffel geriebene Orangenschale
3 Esslöffel gehackte frische Petersilie

Rollen Sie den Blätterteig dünn aus und streichen Sie Butter zwischen die Schichten. Heben Sie den Teig in eine 25 cm durchmessende Kuchen- oder Auflaufform und drücken Sie ihn am Boden und den Seiten an. Stutzen Sie die Teigränder, so dass sie etwa 1,5 cm über die Seiten der Form überstehen. Vermischen Sie Lauch, Kürbis- und

Karottentrester, Feta, Eier, Eiweiß, Milch, geriebene Orangenschale und Petersilie miteinander und geben Sie diese Füllung auf den Teig. Backen Sie die Pastete 25 bis 30 Minuten lang bei 180 °C bis der Teig aufgegangen ist und die Pastete eine goldene Farbe hat.

Gemüse-Schinken-Suppe

Für 4 Personen
3 Teelöffel Butter
1 feingehackte Zwiebel
1 Schinkenknochen
350 g Rote-Bete-Trester,
abgießen und den Saft auffangen
50 g Kartoffel-Trester,
abgießen und den Saft auffangen
50 g Karotten-Trester,
abgießen und den Saft auffangen
100 g Tomatenpürree aus dem Entsafter,
abgießen und den Saft auffangen
50 g Kohl-Trester,
abgießen und den Saft auffangen
Gemüsesäfte der Zutaten, aufgefüllt auf 2 Liter
4 gehackte Speckscheiben
1 Esslöffel Zitronensaft
1/2 Tasse Sour Creme, Saure Sahne
oder Creme Fraiche

Zerlassen Sie die Butter in einem großen Kochtopf und dünsten Sie die Zwiebeln bei mittlerer Hitze etwa 2 bis 3 Minuten goldgelb an. Geben Sie den Schinkenknochen dazu und rühren Sie den Trester aus Roten Beten, Kartoffeln, Karotten, Tomaten und Kohl zusammen mit den Säften und dem Wasser ein. Geben Sie den Schinken und den Zitronensaft dazu. Lassen Sie die Suppe aufkochen und dann auf kleiner Flamme 30 bis 40 Minuten lang leicht sieden. Nehmen Sie den Schinkenknochen heraus. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke; der Knochen wird nicht mehr gebraucht. Geben Sie das Fleisch in die Suppe zurück. Servieren Sie die Suppe mit einem Sahne-Häubchen.

Karotten-Apfel-Sellerie-Strudel

Für 8 Personen
30 g Butter
1 kleine feingehackte Zwiebel
4 1/2 Tassen Trester von Karotten, Äpfeln und Sellerie, abgießen und den Saft auffangen
250 g Hütten-Käse (Cottage-Käse)
2 Esslöffel gehackte Pfefferminze
1 geschlagenes Ei
12 Tafeln Blätterteig
60 g zerlassene Butter

1 Tasse geriebener frischer Parmesan-Käse

Zerlassen Sie die Butter in einem Kochtopf und geben Sie die Zwiebel dazu. Dünsten Sie die Zwiebel für 2 bis 3 Minuten, bis sie einen weichen, milden Geschmack hat. Mischen Sie Käse, Pfefferminze, Eier und Zwiebel zusammen mit dem Trester (aus Karotten, Äpfeln und Sellerie) in einer Schüssel. Kneten Sie die Masse gut durch.
Schneiden Sie die Blätterteig-Tafeln in jeweils zwei gleichgroße Hälften und legen Sie 3 dieser Hälften auf der Arbeitsfläche aus. Decken Sie den restlichen Teig mit Butterbrotpapier ab und legen Sie ein feuchtes Tuch darüber, damit der Teig nicht austrocknet. Streichen Sie eines der Teig-Blätter mit etwas zusätzlicher Butter ein, streuen Sie Parmesan-Käse darauf und decken Sie ein anderes Teigblatt darüber. Streichen Sie wieder Butter darüber, streuen Sie Parmesan-Käse darauf und legen Sie das letzte Teigblatt darauf.

Geben Sie mehrere Esslöffel der vorbereiteten Füllung auf ein Ende der drei Teigschichten und rollen Sie den Teig um die Füllung zusammen, wie eine Roulade. Stellen Sie mit den verbliebenen Blätterteig-Tafeln weitere Teigrollen her. Arbeiten Sie dabei nach obiger Anleitung. Legen Sie die Teigrollen auf ein gefettetes Backblech und backen Sie die Teigrollen bei 200 °C für 20 bis 25 Minuten, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen.

Beeren-Mousse aus weißer Schokolade

Für 6 Personen
200 g weiße Schokolade
200 g Erdbeer-Fruchtfleisch
200 g Himbeer-Fruchtfleisch
2 Blätter Gelatine,
in 6 Esslöffeln heißem Wasser auflösen
3 Eigelb
300 g geschlagene Sahne
1/4 Tasse Puderzucker
2 Esslöffel Grand Marnier

Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und dann abkühlen lassen. Achten Sie darauf, daß die Schokolade dabei nicht stockt. Mischen Sie das Erdbeer- und Himbeer-Fruchtfleisch. Verrühren Sie Schokolade, Gelatine und Eigelb und schlagen Sie die Masse, bis sie hell und glasig wird. Schlagen Sie die Sahne, bis sie mit dem Messer teilbar ist und heben Sie die geschlagene Sahne zusammen mit dem Fruchtfleisch und Grand Marnier unter die Schokoladen-Masse. Geben Sie die Masse in eine ausreichend große Schüssel (mindestens 5 Tassen) und kühlen Sie die Masse mehrere Stunden (über Nacht) im Kühlschrank.

Karotten-Kuchen

1 1/2 Tassen Vollwertmehl
2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Muskatnuss
1/2 Teelöffel Zimt

1/2 Teelöffel Kardamom
1/2 Tasse gehackte Erdnüsse
1/2 Tasse Sultaninen
1/2 Tasse zerstoßener brauner Zucker
1 1/2 Tasse Karotten-Trester
1/2 Tasse Öl
2 schaumig geschlagene Eier
1/2 Tasse Sour Cream, Saure Sahne oder Creme Fraiche

Fetten Sie eine Backform (Kastenform, etwa 25 cm x 15 cm). Sieben Sie Mehl und Backpulver in eine große Rührschüssel. Geben Sie Muskatnuss, Zimt, Kardamom, Erdnüsse, Sultaninen, braunen Zucker und Karottenmark dazu und rühren Sie alles gut durch. Geben Sie Eier, Öl und Sahne dazu und schlagen Sie die Masse mit einem elektrischen Handrührgerät (Mixer) bei mittlerer Geschwindigkeit, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Gießen Sie diesen Teig in die Backform. Backen Sie den Teig bei 180 °C für 1 Stunde bis der Kuchen gut durchgebacken ist. Prüfen Sie den Kuchen mit einem Bratspieß. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen und lassen Sie ihn etwa 5 Minuten lang in der Backform abkühlen. Stürzen Sie den Kuchen dann auf ein Kuchen-Rost.

Lagerung

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Legen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann; legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät um das Gerät nicht zu beschädigen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Entsorgungshinweis

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

GASTROBACK GmbH
Gewerbestraße 20 • D-21279 Hollenstedt/Germany
http://www.gastroback.de • E-Mail: info@gastroback.de